



Menü 1

Menü 2

MONTAG

Bio-Vollkorn-Spaghetti in Tomaten-Gemüsesoße (Erbsen) (a1, c, g)



Frisches Obst der Saison

DIENSTAG

Fischfrikadelle (Seelachs) in fruchtiger Tomatensoße mit Bio-Reis, dazu Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g, d)



Frisches Obst der Saison

MITTWOCH

Hähnchengeschnetzeltes mit Pasta (Bio) dazu Mais-Bohnen-Salat (Essig-Öl) (a1, c, g)



Johannisbeerjoghurt (g)

DONNERSTAG

Vegetarische Ravioli an einer Paprikarahmsoße mit einem Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)



Frisches Obst der Saison

FREITAG

Bunte Schupfnudeln mit Brokkoli-Soße (a1, c, g)



Brombeeren-Joghurt (g)

Gemüse-Reis-Pfanne (Karotten, Brokkoli, Erbsen) mit einem Joghurt-Dip (g)

Frisches Obst der Saison

Gemüse-Frikadelle mit Bio-Reis dazu eine cremige Currysoße (a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

Fusilli (Vollkorn) in Tomatensoße, mit ger. Käse dazu Mais-Bohnen-Salat (Essig – Öl) (a1, c, g)

Johannisbeerjoghurt (g)

Blumenkohl-Käse-Bratling mit Reis und Kräutersoße (a1, c, g)

Frisches Obst der Saison

Bandnudeln mit fruchtiger Tomaten-Zucchinisoße (a1, c, g)

Brombeeren-Joghurt (g)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe Anhang

„Bioprodukte“ nur für vertraglich ausgeschriebene Kindergärten | DE-ÖKO-006

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo



entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.